Les incontournables des Tourelles



Les huîtres n° 3 Normandes

par 6:16.00€ par 9:20.00€

par 12:24.00€

Oysters N°3 Normandes

Plateau de Fruits de mer : (1/2 tourteau, 6 huîtres n°3, 4 langoustines 16/20,

60.00€

170g de bulots, 100g de crevettes grises)

Seafood platter: ½ crab, 6 n°3 oysters, 4 langoustines 16/20, 170g whelks, 100g

prawns)

Soupe de poisson J-C David rouille et croûtons

16.00€

J-C David fish soup with rouille and croutons

Croquettes de crevettes grises (2 pièces)

18.00€

Prawn croquettes (2 pieces)

Fish and chips et sauce tartare

20.00€

Fish and chips with tartar sauce

Moules de bouchots, frites

Bouchot mussels, chips

Marinières : 18.00€

Poulettes: 19,00 €

Notre Chef de cuisine valorise l'approvisionnement de ses produits en circuit court, chez nos producteurs locaux.

RÉSERVATION CONSEILLÉE

Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy T. +33 (0)3 22 27 16 33











Entrée, plat et dessert

(hors boisson)





ENTRÉE

	LIVINEE	
	Salade de hareng, pommes à l'huile Herring salad with potatoes in oil	15.00€
	Salade composée et aiguillettes de poulet frit Mixed salad with fried chicken	15.00€
	Salade composée océane Mixed ocean salad	15.00€
	Truite saumonée en gravelax de betteraves, génoise à la chicorée Salmon trout in beetroot gravelax, chicory génoise	16.00€
	Terrine d'agneau aux asters maritimes, chutney d'oignon aux fruits Lamb terrine with sea asters, onion and fruit chutney	14.00€
	Mozzarella locale et tomates d'antan, pesto à l'ail des ours Local mozzarella and heirloom tomatoes, wild garlic pesto	14.00€
	PLAT	
	Spaghettis bolognaise, emmental rappé Spaghettis bolognaise, grated emmental cheese	17.00€
	Potjevleesch maison, frites et salade Home-made potjevleesch served with chips and salad	20.00€
	Suprême de volaille cuit basse température, jus d'argousier Chicken suprême cooked at low temperature, sea buckthorn juice	21.00€
	Filet de bar au safran de la baie, légumes braisés Fillet of sea bass with bay saffron and braised vegetables	26.00€
	Côtes d'agneau grillés, jus au thym et romarin Grilled lamb chops, thyme and rosemary sauce	34.00€
	Spaghettis crème végétale aux asters maritimes et ail de ours Spaghettis with sea asters and wild garlic cream sauce	17.00€
	Notre plat du jour Dish of the day	20.00€
DESSERT		
	Variations autour des fromages de la région Plate of local cheeses	12.00€
	Fraises au sirop de la ferme des près salés, sorbet fraises-basilic Strawberries in syrup from the Près Salés farm, strawberry-basil sorbet	10.00€
	Profiterole glacée au chocolat chaud Profiterole	10.00€
	Baba au cidre doux et fruits rouges et crème fouettée Sweet cider and red fruit baba with whipped cream	10.00€
	Crème brulée à la fève tonka	10.00€

Notre Chef de cuisine valorise l'approvisionnement de ses produits en circuit court, chez nos producteurs locaux.



Tonka bean crème brulée

Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy T. +33 (0)3 22 27 16 33











Plat et dessert au choix

(hors boisson)





PLAT

Fish and chips sauce tartare

Spaghettis à la bolognaise

Moules de bouchots à la marinière, frites

DESSERT

Coupe de glace ou sorbet 2 boules

Fraise au sirop

Notre Chef de cuisine valorise l'approvisionnement de ses produits en circuit court, chez nos producteurs locaux.

RÉSERVATION CONSEILLÉE

Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy T. +33 (0)3 22 27 16 33











